



14 JUIN 2024

Pot de fin d'année associative



Navettes au Houmous feta-citron et rillettes de poulet
aux tomates séchées

Samoussas chèvre et miel

Mini Tatins poireaux

Bouchées apéritives fromagères

Verrine bicolore de betterave

Verrine de compotée de fruits

Tartelettes danoises aux amandes

Crème dessert vanille

Mousse aux fruits

Fraisier facile revisité et déstructuré

Houmous feta et citron

Ingrédients (8 personnes)

250 g de pois chiches égouttés
70 g de yaourt à la grecque
75 g de feta
2 gousses d'ail
1/2 cuillère à café de cumin en poudre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
50 ml d'eau froide
Sel et poivre du moulin
1 citron bio
2 cuillères à soupe de tahini (purée de sésame)
1 pincée de piment en poudre
Persil plat

Déroulement

Dans votre robot, versez le yaourt à la grecque et ajoutez les gousses d'ail, les pois-chiches égouttés et si possible débarrassés de leurs petites peaux, le sel, le poivre, le tahini, ainsi que le jus de citron et les zestes.

Mélangez jusqu'à ce que tout soit bien combiné.

Ajoutez la feta et mélangez jusqu'à ce qu'elle soit légèrement lisse.

Tout en mélangeant, versez lentement l'huile d'olive jusqu'à consistance lisse.

Répétez ce processus pour l'eau glacée jusqu'à ce que vous obteniez une consistance légère et lisse.

Transférez dans un plat de service et servez avec des légumes frais, d'autres mezzés, ou encore des chips de pita.

Rillettes de poulet à la purée de tomates séchées

Ingrédients

2 beaux blancs de poulet cuits
1 petit pot de fromage blanc (100 g)
1/2 tube de purée d'arômes Maggi aux tomates séchées
Coupez les blancs de poulet en dés

Déroulement

Déposez tous les ingrédients dans le bol d'un mixer et mixez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Navettes

Ingrédients

20g de levure fraîche ou 2 sachets de levure déshydratée

200g de lait

40g de sucre

100g de beurre

500g de farine

2 œufs

1 c à café de sel

Finition 1 blanc ou 1 jaune au pinceau

Déroulement

Version Thermomix des navettes

Levure, 200g de lait et le sucre. 3mn/37°/vit 2.

Pendant ce temps, coupez en dés le beurre.

A la fin de la minuterie, ajoutez-les (500g de farine, 2 œufs et le sel. 5mn/pétrin.

Puis le beurre et 2mn/pétrin

Débarrassez la pâte et couvrez-la dans un saladier.

Au bout de la 1ère pousse, façonnez entre 15 et 20g. Pour les navettes, formez des boules que vous roulez avec le plat de la main afin d'obtenir des petits boudins pointus aux extrémités. Pour les burgers, formez des boules bien rondes, tirez sur la surface avec les pouces afin qu'elle soit bien lisse et cachez les soudures en dessous.

Placez-les sur une plaque en les espaçant

Couvrir, puis badigeonner au pinceau

Four à 180°, 12mn cuisson

A la sortie du four, mettez-les dans un sac congélation fermé, ils vont rester moelleux.

Montage

Salade-Tomate-fromage style Gouda

Samoussas chèvre et miel

Ingrédients

10 feuilles de brick
400 g de fromage de chèvre frais
1 cuillère à soupe de miel de lavande ou toutes fleurs
Thym et/ou romarin
Pignons de pins
Huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Déroulement

Dans un bol, mélangez le miel, le fromage de chèvre et les pignons de pins.

En vous aidant de la dernière photo, suivez pas à pas le pliage des samoussas. Coupez votre feuille de brick en 2, repliez la moitié de la feuille comme sur la photo.

Déposez votre mélange à l'extrémité de la feuille de brick et rabattez le coin de manière à former un triangle. Rabattez de nouveau dans l'autre sens jusqu'à la fin de la feuille. Une fois le pliage terminé, déposez le samoussa sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Répétez l'opération avec l'ensemble des samoussas. Badigeonnez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau de cuisine.

Déposez des feuilles de thym et/ou de romarin sur le dessus et enfournez 8 à 10 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

Mini Tatins poireaux

Ingrédients

1 poireau
Huile d'olive
Miel
1 pâte feuilletée
2 c. à soupe de moutarde
Thym

Déroulement

Découper le poireau en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur (faire 20 morceaux).

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, badigeonner de l'huile d'olive partout. Déposer les morceaux de poireau et ajouter un peu de miel sur chaque rondelle.

Dérouler la pâte feuilletée. Étaler la moutarde et découper 20 ronds un peu plus grands que les morceaux de poireau. Recouvrir chaque rondelle de poireau avec un rond de pâte feuilletée (côté moutarde à l'intérieur). Rabattre les bords puis piquer avec une fourchette. Enfourner 12 à 15 minutes à 180°C. Retourner les mini tatin de poireaux et assaisonner de thym. Déguster !

Bouchées apéritives fromagères

Ingrédients

12 champignons
100g ricotta
2 c à s de citron
100g de rillettes saumon
Œufs de saumon
Sel-poivre

Déroulement

Parez les champignons : retirez les pieds et les réservez pour autre recette.
Badigeonnez les têtes de citron
Prendre la ricotta et mélangez-la avec la rilette, sel et poivre. Mélangez et farcissez les têtes de champignons. Réservez au frais.
Surmontez de quelques billes de saumon

Verrine bicolore de betterave

Ingrédients

3 betteraves rouges moyennes
1 petite échalote
2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
1/2 cuillère à soupe de moutarde
Pour la crème fouettée à la betterave :
1 betterave rouge
20 cl de crème fleurette
1/3 cuillère à soupe de moutarde
Surimi et quelques branches de fines herbes pour la décoration

Déroulement

Mixer les 3 betteraves, l'échalote, la moutarde et la crème fraîche. Assaisonner. Verser au 2/3 dans les verrines.

Mixer la betterave restante avec 1/3 de cuillère à soupe de moutarde.

Fouetter la crème fleurette et la mélanger avec le reste de la betterave.

Déposer au-dessus de la première préparation.

Déposer le surimi et parsemer les fines herbes.

Verrine de compotée de fruits

Ingrédients

1 mangue

1 pomme

1 poire

10 g beurre

1 cc rhum

1 pincée cannelle

1 pincée vanille en poudre

80 g mascarpone

100 g crème liquide entière

1 cc sucre en poudre

1 filet de jus de citron

Déroulement

Couper en petits cubes les fruits et les citronner légèrement pour éviter le noircissement

Faire revenir les fruits avec les épices et le rhum dans le beurre fondu à la poêle sur feu moyen pendant 5 min environ

Laisser refroidir la compotée.

Monter en chantilly à l'aide d'un fouet ou au robot la crème et la Mascarpone avec le sucre

Tartelettes danoises aux amandes

Ingrédients

Pour la pâte

300 g de farine-150 g de beurre froid-

1 sachet de sucre vanillé

75 g de poudre d'amande-1 œuf-100 g de sucre

Pour la garniture

1c. à soupe de miel-100 g de beurre-125 g de sucre

200 g d'amandes effilées-(200 g de chocolat noir pâtissier-facultatif)

Déroulement

Réaliser la pâte, puis à l'aide des découpoirs, faites des ronds de pâte.

Mettre dans la casserole le miel, le beurre, le sucre et faire fondre, ajouter les amandes effilées.

Déposer une petite c à café sur la pâte et faire cuire jusqu'à coloration.

Crème dessert vanille

Ingrédients

300g de crème liquide (de préférence entière)

400g de lait

2 gros œufs

90 g de sucre roux

400g d'eau (si Thermomix)

Déroulement

Version Thermomix

Egrainer la gousse de vanille et mettre le tout dans le bol.

Ajouter lait et crème, puis chauffer 10mn/80°/Vit cuillère

Laisser infuser 5mn et retirer la gousse.

Ajouter le sucre et les œufs, mixer 20sec /Vit 4, puis chauffer 5mn/70°/Vit1.

Répartir dans des pots à yaourt en verre, et recouvrir d'un film alimentaire et placer dans le Varoma.

Mettre l'eau dans le bol. (au-dessus des couteaux)

Mettre en place le Varoma et cuire à la vapeur 12-15mn /Varoma/Vit1.

Retirer le Varoma. Laisser les crèmes refroidir 2-3h au réfrigérateur

Version classique

Mettre le lait, crème et vanille dans une casserole et mettre à chauffer 7 à 10mn sur feu doux.

Couvrir et laisser infuser.

Allumer le four à 120°

Ajouter le sucre et les œufs et fouetter bien afin d'éviter une coagulation, remettre 5 mn à feu doux

Verser dans des petits pots, mettre en cuisson au bain marie 25mn.

Attendre quelques heures pour déguster.

Variantes : Pralinoise -chocolat caramel...

Mousse aux fruits

Ingrédients

400 g Fruits rouges mélangés(surgelés)

2 Blancs d'oeufs

50 g Sucre

2 Feuilles de gélatine

1 cuil. à soupe Jus de citron

10 cl Crème entière

Feuilles de menthe

Fruits rouges

Déroulement

Mixez les fruits rouges en purée. Passez à travers un tamis pour enlever les graines et les morceaux résiduels éventuels.

Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau froide pour la ramollir.

Prélevez-en une petite portion dans une casserole, ajoutez le jus de citron et faites chauffer sur feu doux.

Ajoutez ensuite la gélatine et faites-la fondre dans la purée de fruits rouges.

Ôtez-la du feu et reversez-la dans le reste de la purée de fruits rouges.

Montez les blancs d'oeuf en neige assez ferme. Ajoutez ensuite le sucre.

Incorporez délicatement cette meringue à la purée de fruits rouges.

Montez la crème en chantilly et incorporez-la de même à la purée de fruits rouges.

Entreposez au frais au moins 4 heures.

Ciselez la menthe finement et versez-la par-dessus les coupes de mousse.

Pour servir, saupoudrez les coupes de quelques fruits rouges et agrémentez d'un peu de crème chantilly si vous le désirez.

Fraisier facile revisité et déstructuré

Ingrédients : 12 PERSONNES si fraisier classique
35 mini-verrines

Ingrédients

Pour la crème pâtissière

- 500g lait entier
- 80g de jaune d'oeuf
- 60 g de sucre
- 50 g de maïzena
- 4 feuilles gélatine de 1,7g/feuille

Pour Le fraisier

Pour la crème diplomate

- Crème pâtissière collée à la gélatine
- 400 ml de crème liquide très froide
- 20 g de sucre glace
- 400 g de fraise type gariguettes
- 36 biscuits à la cuillère
- 15 cl eau
- 40 g de sucre de canne blond

Déroulement

La crème pâtissière collée à la gélatine

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un grand volume d'eau très froide.

Dans un cul de poule, fouettez les jaunes d'oeuf avec le sucre en poudre pour faire blanchir le mélange.

Ajoutez la maïzena et fouettez vivement pour que le mélange soit homogène.

Faites bouillir le lait avec la graine de vanille fendue et grattée.

Versez le lait sur les oeufs en fouettant vivement.

Retirez la gousse de vanille, reversez le mélange dans la casserole et faites cuire en remuant constamment jusqu'à ébullition.

Maintenez l'ébullition pendant 3 minutes puis, hors du feu, essorez les feuilles de gélatine et incorporez les dans la crème pâtissière en mélangeant bien.

Versez la crème pâtissière dans un grand plat propre, filmez au contact et réservez au réfrigérateur jusqu'à refroidissement ou au congélateur pour 20 minutes.

La crème diplomate

Fouettez la crème liquide entière pour la monter en chantilly.

Ajoutez le sucre glace et fouettez à nouveau pour l'incorporer et pour serrer la chantilly.

Récupérer la crème pâtissière refroidie et fouettez la vivement pour qu'elle retrouve homogénéité et souplesse. Incorporez la crème chantilly dans la crème pâtissière, avec une Maryse, en mélangeant délicatement.

Réservez

. Montage et décoration du fraisier crème diplomate

Coupez 1 biscuit en 4 (ou 3)

Posez dans le fond de la verrine, déposez 1 bonne c à café de crème, 1 morceau de fraise, biscuit, crème

Le dernier morceau de fraise avant de servir

Bon appétit